

le Clos du Caillou

La Réserve - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

La Réserve est un vin élaboré seulement sur les meilleurs millésimes, à partir de l'encépagement suivant : 70 % de grenache situé sur le lieu-dit « La Guigasse », terroirs composés de sables, 30 % de mourvèdre.

La finesse de ce vin est donnée par son terroir, ainsi que sa maturité très marquée.

Bien que précoce par son terroir, les raisins sont ramassés assez tardivement, le 19 et 20 septembre pour le millésime 2007.

Les raisins ont été vinifiés ensemble (mourvèdre et grenache) en cuves bois.

Les macérations se sont déroulées sur 38 jours, avec contrôle régulier des températures, remontages journaliers, pigeages et délestages.

L'élevage a ensuite été effectué en demi-muids neufs pour moitié, l'autre moitié a été élevée en demi-muids de 1 vin pendant 18 mois.

Ce vin présente une superbe robe noire à reflets violacés.

On découvre un nez puissant d'épices douces, de feuille de tabac, de pierre à silex associés au pruneau sec.

Sa bouche ample, aux arômes de liqueur de figes, de dates confites mêlés aux arômes de curry de madras, présente une extrême longueur.

Accord. Ce vin accompagnera un civet de cerf, un canard à l'orange, un coq au vin ou une fricassée de rognons d'agneau et ris de veau.